0007952385
XB10-299

博物館藏版

教草 第二十

白粉一覧

凡そ日用に供する衣食の如き人皆之を衣とし之を食して何たるを知らさるもの多し其物品を改正良善にするの術に暗く從て新規の發明なく國産を繁殖せしむる各其業に就く事を知らず故に父兄たる者其子弟をして幼時より各業の大畧を知らしむることきは他日脩産の基となるべし嚮に明治六年墺國博覽會出品の際に乘し各種職業の教草を編成せしめ画圖を加へ以て童蒙に便せり然に舊版第一より第廿四まで距八年七月の火災に罹りしにより今之を再刻し兼て從前の謬誤を正し遺漏を補ふしむと雖も其圖の舊版を再刻する者の如きは鮮明ならさるところあり看者之を恕せよ且我國産の多き此一部の盡せる所に非ず此餘の如き以て他日に讓る

明治九年二月　田中芳男記

第一 稲米
第二 糖製
第三 養蚕
第四 生糸
第五 樟虫
第六 野蚕
第七 葛布
第八 苧麻
第九 草綿
第十 織縛草木
第十一 索麪
第十二 葛粉
第十三 藍
第十四 青花紙
第十五 製茶
第十六 烟草
第十七 漆
第十八 蒔繪
第十九 蠟
第廿 白栁
第廿一 疊表
第廿二 香蕈
第廿三 製紙
第廿四 蜂蜜
第廿五 油
第廿六 臙脂
第廿七 澱粉上
第廿八 澱粉下
第廿九 褐腐
第卅 豆腐

版權所有

教草 第二十 白柿一覽

柿ハ七絶ありと古人の言し如く柿ハ百果中に於て尤有用の品にして甘柿の性良なるハ味甘美上菓に供すべく澁柿ハ白柿となりて久しく貯ふべく柿油を搾りて諸器物に刷き能く諸品をして堅固ならしむ木材の堅黒緻密なるハ什器に造て烏木に彷彿たるなど豈桃李杏棗の比すべきならんや柿の形に大小圓楕等の異ありて品数百種に下らず従て名称も亦甚多し然れども之を要するに甘柿澁柿の二品に出ず 別に君遷子に属するものマメカキ冬カキアテ柿等あれども澁柿中の別種とす 甘柿ハ僅に黄色を帯ぶれバ既に甘味ありて生食すべし爛熟に及べバ却て味を失ふ澁柿ハ生食すべからずと雖も烘柿烏柿白柿等に製して久しく貯ふべく遠に寄すべく柿油を製して功用極て廣し是亦甘柿の及ざる所なり今茲に白柿中の最上なる美濃蜂屋柿并に柿油の第一なる山城宇治柿油の製法及画圖を擧て柿の大に民用に益ある事を述ぶ自餘諸國白柿を製し柿油を搾るの方法ハ以て類推すべし

白柿ハ美濃の蜂屋柿伊豫の西條柿山城宇治の轉柿信濃の立石柿等諸國に名品あり何れも実ハへの柿樹二三年を経る後良き種の枝を接換培養しなく初めて美果を得べし蜂屋柿生鮮のものハ長三寸圍七八寸重百銭餘白柿を製する法ハ秋の土用後柿実半熟肥大の物を摘采て五日許穏し置て之を澁離れと称す新月状の小刀を用て快く外皮を剥去て草縄にて二箇づゝ括て合せ日當にての空き地に北を塞ぎたる小屋を造て 柿屋と名づく 横に多の竿を渡し右の二箇づゝ括てかる柿を數百箇掛渡し廿四五日を経て裡表を掛換へ夫より三日許にて食用に供す色黒褐なりて滋潤味甘淡にして澁味なし是を甘乾柿と云其後更に廿四五日経て雨雪風霜を護する為に薦を下げ南面をも圍ひ風日を見せしめざるとと三日夫より昼ハ日に乾し夜ハ薦を下す凡二十日許にして柿屋より取下し風抜けの空しき処に蓆を結び新薦をしき晴天の日に乾し夜ハ箱に蔵む入寒の頃に至れバ柿実上に微白隠々として現る是を霜降と名づく引続き白粉満面隆起するに至る即ち枝柿なり蜂屋村にて製ある所の枝柿一箇年凡二萬枚あるべし枝柿を久しく貯んと欲するに寒中より春分の頃迄晴天を見合せ能く乾し上げ柿壺に詰め封じ置けバ一年を経ても風味損せずと云

凡そ百般の澁柿々油を製すべからざるなし而して形大なる者ハ柿油を得る多しと雖も品劣る形小なる者ハ柿油を得る寡しと雖も品優れり山城大和近江武蔵甲斐其他柿樹ある地何れにても製すれども山城宇治醍醐辺の物を以て上品とし澁柿の内にて青ソ小カキの二品柿油を搾るに最良とし東京にて柿油の買入高三斗入にて一箇年凡八百樽なるべしと云凡柿油を取るにハ未熟の青柿を要する事にて秋の彼岸より十日前を以て柿油を搾るの期とし早きに過ぐれバ液少くして取実なし晩きに過れバ柿稔して柿油にならん柿油を搾るに動もすれバ青柿の内に熟柿交るものあり是ハ嚴に擯去すべし若熟柿を交ゆれバ總柿油皆腐敗して用をなさず青柿を得れバ即刻碓にて搗き布袋に入れ或ハ竹の簀を用ひ器械にて搾る然して水を加へ或ハ水に代ゆるに二番柿油を用ひて尤佳とす 柿油を取て後再び水を加へ搾る是を二番しぶといふ 一駄四十貫目の柿にて柿油を得る四貫目より八貫目に至る是を上柿油とす柿油ハ極めて収斂防腐の效あるものにして柿油のみにて器を成すことなしと雖も諸品を助けて久しきに堪しむる其效漆に比す故に柿漆の名あり紙に刷き用ゆれバ水を浸しても湿気を透さず紙をして耗ざらしめず故に敷紙張籠札紙に敷の形紙漆の包紙等に必用の品なり一閑張に用ひ茶つぼを紙にて張り柿油を刷き置けバ久しく茶を貯へて敗れざらしむ油舗にて油桶とするに糊を用ず新柿油一味なるを堅地の漆器ハ必ず柿油を地に刷く其他雨傘團扇漁網疊の縁酒桶酒袋に刷き或ハ酒の損しるれん柿油を加へて能く濁りを鎮め原に返す醃魚を塩出しするに一斗の水に柿油二合五勺を加へ漬し置けバ即坐に塩味去るなど功用枚挙に遑あらず人家一日も缺くべからざるの品とす

明治六年一月

山本章夫 撰

溝口月耕 画

東京大学総合図書館